Alliance Pastorale — Pour l'élevage

PRESURE LA CHEVRETTE

Présure simple obtenue par macération lente de caillettes françaises de jeunes chevreaux sélectionnées.
Concentration minimum en chymosine : 180 mg/l

Réf		
	0800107	1 L
	0800723	10 L
	0800726	25 L

La BERTHELOT® LA CHEVRETTE ne contient que les chymosines et pepsines naturellement présentes dans la caillette. La nature des matières premières utilisées et notre mode de production selon le « savoir-faire familial GRANDAY », transmis depuis 6 générations, confèrent à la **BERTHELOT® LA CHEVRETTE** ses vertus **naturelles et son caractère traditionnel**. La macération lente des caillettes conduit à l'extraction d'acides aminés, de petits peptides, etc. utiles tout au long de la vie des fromages. Cette richesse du « support » différencie la **BERTHELOT® LA CHEVRETTE** des présures ordinaires et autres préparations enzymatiques coagulantes. Elle permet ainsi d'obtenir des fromages de qualité tout en améliorant les rendements fromagers.
La **BERTHELOT® LA CHEVRETTE** est le coagulant idéal pour la production de fromages au lait de chèvre. Son dosage spécifique en chymosine ainsi que son environnement conduisent à une coagulation homogène du lait, à un caillé souple, et à une onctuosité de la pâte des fromages au cours de l'affinage.
BERTHELOT® LA CHEVRETTE contribue par ailleurs à l'obtention de l'arôme spécifique du fromage de chèvre.

CARACTERISTIQUES

- ✓ Présure simple, liquide, de couleur naturelle jaune paille
- ✓ Teneur minimum en chymosine : 180 mg/l
- ✓ Rapport chymosine/pepsine ≥ 1.38
- ✓ pH : 5.6 ± 0.20
- ✓ densité : 1.135 ± 0.006 g/l
- ✓ DLUO : 12 mois

PRECONISATIONS D'UTILISATION

La **BERTHELOT® LA CHEVRETTE** est particulièrement recommandée pour toutes les technologies au lait de chèvre ; cependant elle convient pour tous types de technologies fromagères, y compris pour les laits de vache. Elle permet d'obtenir des pâtes fondantes et crémeuses, avec des goûts francs, voire typés. Sa composition permet d'enrichir le lait en facteurs de croissance spécifiques et en différentes enzymes qui proviennent exclusivement de la caillette des chevreaux.

	Dosage (en ml/100 litres de lait)
(par rapport à une présure à 520 mg/l ou anciennement 1 :10 000, la dose est à multiplier par 2.8)	
Pâtes fraîches	de 4 à 17
Pâtes molles lactiques	de 15 à 65
Pâtes molles solubilisées	de 58 à 105
Pâtes pressées non cuites	de 85 à 120

MODE D'EMPLOI

La **BERTHELOT® LA CHEVRETTE** doit être utilisée sans dilution préalable, selon le principe quantum satis, suivant la température du lait à emprésurer et le temps de prise recherché.
Lors de la phase d'emprésurage, afin d'éviter des défauts de coagulation, mélanger parfaitement la présure au lait.

48 Avenue de l'Europe - BP 80095 - 86502 Montmorillon cedex
N° Tél. 05.49.83.30.30 Fax : 05.49.83.30.50

Ovins Caprins | Bovins | Equins | Autres Elevages | Lait Fromagerie | Soins | Alimentation | Clôture | Bâtiments d'élevage | Sols et récoltes | Forêts Espaces verts | Mécanique | Transport | Votre quotidien...

CRITERES MICROBIOLOGIQUES
(Laboratoire prestataire accrédité COFRAC)

Germes analysés	*Méthode utilisée*	*Critères*
Flore aérobie mésophile	NF EN ISO 4833	< 50 000 UFC/ml*
ASR à 46 °C	NF V08-061	< 30 UFC/ml*
Coliformes à 30°C	NF V08-050	< 30 UFC/ml*
Levures moisissures	NF V08-059	< 1 UFC/ml*
Staphylococcus aureus	Méthode interne	Absence dans 1 ml*
Streptocoques fécaux	Selon XP-T90 416	< 1 UFC/ml*
Salmonella	MSRV 12/05-464 Validée NF ISO 16140	Absence dans 25 ml*
Listeria monocytogènes	AES 10/3-09/00	Absence dans 25 g

* Arrêté du 19 octobre 2006, annexe II

ETIQUETAGE

Ingrédients : eau, sel, conservateurs (benzoate de sodium, sorbate de potassium : < 12 g/l (selon règlement (UE) n° 1130/2011, annexe III, partie 3)
Principe actif : enzymes coagulantes naturelles

Pour denrées alimentaires, emploi limité.
Sans colorant, ni arôme

CONDITIONNEMENT

✓ Bouteille de 1 L
✓ Jerrican de 10 L, 25 L

STOCKAGE

La **BERTHELOT® LA CHEVRETTE** doit être stockée dans son emballage d'origine, bouché, à l'abri de la lumière, à une température positive inférieure à 7 °C.

REGLEMENTATION

- Règlement (UE) N° 1169/2011 du 25 octobre 2011, concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.
- Règlement (CE) N° 1332/2008 du 16 décembre 2008, concernant les enzymes alimentaires.
- Règlement (CE) N° 889/2008, du 5 septembre 2008, concernant la production biologique.
- Règlement (CE) N° 1935/2004 du 27 octobre 2004 et règlement (UE) N° 10/2001 du 14 janvier 2001, concernant les matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
- Règlement (CE) 852/2004 du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) 178/2002 du 28 janvier 2002, relatif à la sécurité des denrées alimentaires.
- Circulaire du 20 janvier 1981, relatif aux teneurs en enzymes de la présure.
- Décret N° 69-475 du 14 mai 1969 et décret du 25 mars 1924, relatifs au lait et aux produits de laiterie.